



Tekst: Wim Busser

Fotografie: bartnijs.nl - Ger Thijssen

GRAVIS ROOKMEESTER

Bij Gravis op Urk noemt vestigingsmanager Mario Duyzer
het rookproces de motor van het bedrijf.

Wekelijks gaat er momenteel zo'n 60 ton aan met name makreel(filets)
en haring door de acht 4-wagenkamers van Vemag.
Letterlijk, want de rookwagens gaan er aan de voorkant in
en komen er na het rookproces aan de andere kant uit.

Gravis maakt deel uit van de Kennemervis Groep en heeft, naast de vestiging op Urk, ook een vestiging in Spakenburg waar men zich nu volledig richt op de groothandelsactiviteiten, waaronder de verkoop van verse en diepvriesvisproducten alsmede de primaire verwerking hiervan. Na de ingrijpende verbouwing van Gravis Urk zijn de rokerijactiviteiten op Spakenburg beëindigd en naar Urk verplaatst.

Gravis, dat eerdaags een nieuwe naam krijgt, heeft in nauwe samenwerking met Rinke Kortenbach van Kortenbach Proces en Logistiek op zeer doordachte wijze de rokerij op Urk aangepast aan de nieuwe proces-eisen. „We hebben Kortenbach ingeschakeld voor het ontwerp, het doorrekenen van installaties en processen, de inkoop en het managen van het project,” vertelt vestigingsmanager Mario Duyzer.

TRANSITKASTEN

Belangrijk in dit themanummer is het rookproces in de zogenaamde transitkasten



bij Gravis, maar helder is dat het voortraject mede bepalend is voor een optimaal resultaat.

Makreel en haring komen bevroren binnen, 24 ton per vrachtwagen, en worden vervolgens opgeslagen in het vrieshuis met een capaciteit van 800 ton. „Dagelijks halen we daar zo'n 15 ton vis uit, die in 4 à 5 uur tijd wordt ontdooid,” licht de vestigingsmanager toe. De tubs, waarin de vis wordt ontdooid, zijn gevuld met warm water en aangesloten op lucht, zodat de vis constant in beweging is en de blokken in een beheerst proces van oppervlak naar kern ontdooiden.

Na het automatisch strippen van de makrelen volgen pekelen, nat opleggen of opspeten. De samenstelling en de aanvoer van de pekels met de juiste Beaumé zijn plc-gestuurd.

IN Z'N EIGEN HUIDJE

Ook de rookprocessen in de batterij 4-wagenkamers van Vemag zijn geautomatiseerd, maar hier wordt de plc gezien als een hulpmiddel. „De rookmeester is bij ons een belangrijke schakel,” zegt Duyzer. „Hij bewaakt het proces. Vis zit immers niet in een darm, maar ligt of hangt in z'n eigen huidje. Hij is daarom gevoeliger dan worst, bijvoorbeeld voor luchtvochtigheid.”

Eén van de belangrijkste aandachtspunten bij aanschaf van de rookkasten was de egale luchtverdeling in de kast. In de proefkeuken van Vemag in het Duitse Verden werden complete karren met vis aangevoerd omdat Gravis zelf de condities op alle essentiële plaatsen in de kast nauwkeurig wilde meten en registreren. „Bij Vemag keken ze ervan op dat Gravis zelf met zijn eigen producten wilden meten hoe de luchtverdeling in de kasten was,” vertelt Dirk Franken van Robertpack, dat Vemag Anlagenbau in Nederland vertegenwoordigt.

„Uit het feit dat hier nu een batterij van acht 4-wagenkamers staat, mag je concluderen dat wij daarover tevreden zijn,” vult Mario Duyzer aan. „We zijn hier niet alleen trots op onze vis, maar ook op ons productie-apparaat.”

Elke kast kent overigens zijn eigen besturing; in alle kasten kan warm en koud worden gerookt en alle processen worden automatisch geregistreerd.

WARM EN KOUD

Gestoomde makreel, stoombokking, kippers en makreelfilets zijn producten die warm, bij tenminste 62°Celsius, worden gerookt.

Koude rook, bij een maximale tempera-



‘Terugkoelen met minimaal dripverlies’

tuur van 26°C, krijgen bijvoorbeeld de haringfilets en de spekbokking. De producten worden met intervals, dus afgewisseld met drogen, gerookt om tijdens de rookfase zo min mogelijk verse lucht te hoeven toevoegen. Afgezien van de logistiek en de hygiënisch doordachte transitoplossing is zichtbaar veel aandacht besteed aan inrichting en uitvoering van de rookafdeling. Zo is de techniek boven de kasten geplaatst en via een simpel maar efficiënt bordes uitstekend toegankelijk.

Na de verbouwing van Gravis op Urk is de technische capaciteit met circa 300 procent toegenomen

alleen voor het roken, maar voor alle directe en indirecte processen in het bedrijf. Na het roken wordt de vis in de snelkoeling zo snel mogelijk (3 tot 4 uren) en met minimaal dripverlies teruggekoeld op een temperatuur van minder dan 7° C. Dan zijn de producten gereed voor verpakking.

Gravis kent, afhankelijk van product en afnemer, verschillende verpakkingsvormen. Naast de bulkproducten in tempexdoos zijn er topseal-, vacuüm- en Darfresh-skin-verpakkingen, al dan niet met aangepaste atmosfeer. Onder meer hele makrelen en filets gaan over de dieptrekkers, terwijl visproducten voor bijvoorbeeld zusterbedrijf Schmidt Zeevis R'dam op de schalensluitmachine worden verpakt in gastronormbakken (MAP). Eenmaal verpakt gaan de producten in de nieuwe bewaarcel gereed product. Bulkproducten zijn 14 dagen houdbaar en voor vacuümverpakte producten geldt een tht van 3 weken.

EFFICIËNT

Volgens vestigingsmanager Duyzer was en is het doel van Gravis om door middel van deze verbouw en aanpassingen een mooi bedrijf te realiseren, waarbij productkwaliteit en concurrentiepositie leidend zijn. Een mooi project is het beslist, maar de meeste indruk maken de doordacht efficiënte processen in dit visbedrijf. Om één puntje te noemen: ondanks uitbreiding met de rookactiviteiten uit de Spakenburgse vestiging is het energieverbruik bij Gravis Urk gelijkgebleven. Mario Duyzer besluit: „We beschikken hier nu over een uiterst moderne en uitgebalanceerde fabriek met traditionele bewerkingen. Het is voor ons de sleutel om in te spelen op de wensen van alle marktpartijen.”

Ook vallen ons de rvs-goten voor de kasten op, die beschadiging en verontreiniging voorkomen.

Op de verdieping boven de rookafdeling zijn bijzonder netjes en overzichtelijk de rookgeneratoren en de rooknaverbrander gesitueerd. Restwarmte wordt hier hergebruikt voor verwarming van de installatie zelf.

SNEL KOEL

Alles bij Gravis is door Kortzenbach doorgerekend en op elkaar afgestemd. Dat geldt niet



Kennemervis Groep

De B.V. Kennemervis Groep is een in Nederland gevestigde onderneming met 15 vestigingen in West-Europa. De Groep is actief in de verwerking, handel en distributie van vis en visproducten. De onderneming is ruim 75 jaar geleden opgericht en heeft zich ontwikkeld tot een toonaangevende leverancier van een breed scala aan verse, diepgevroren en voorbewerkte vis en visproducten. De activiteiten zijn gericht op diverse marktsegmenten, zoals visspecialzaken, supermarkten, horeca, catering, groothandel, ambulante markthandel alsmede het institutionele marktsegment.

Tot de Kennemervis Groep behoren de Nederlandse bedrijven Gravis, Mayonna en Schmidt Zeevis; Vadema, Vandermaesen en Marifish in België; Kennemervis France Sari; Werner Larsson, Denemarken; Astrid Fiskexport in Zweden en Vestmar, Nor Cod en Fjord Cod in Noorwegen.